

MENU

du 25 au 29 Mai 2026 (semaine 3)



Lundi 25 Mai

Mardi 26 Mai

Mercredi 27 Mai

Jeudi 28 Mai

Vendredi 29 Mai

Menu Végétarien

Férié	Salade de brocoli et haricots verts ⁻¹⁰⁻¹²⁻³	Oral DNB	Salade campagnarde ⁻¹⁰⁻¹²⁻³	Salade composée au thon et aux tomates ⁻⁴⁻¹⁰⁻¹²⁻³
	Pâtes Torti à la sauce tomate végétarienne ⁻¹⁻⁹⁻¹⁻⁷		Sauté de porc aux olives ⁻¹²⁻¹⁻⁷	Poulet aux herbes ou à la mexicaine
	Yaourt au chocolat ⁷		Haricots verts et pommes de terre sautées en persillade	Haricots blancs cuisinés ⁻¹²⁻¹
	Fraises en coupelle		Brie ou petit vache ⁷	Tomme de vache ⁷
			Beignet au chocolat ⁷⁻¹⁻³⁻⁵⁻⁸	Fruit de saison

Elodie RUAMPS, Gestionnaire

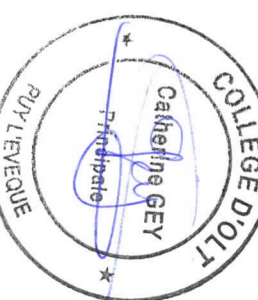
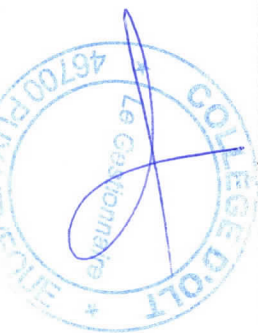
Mme Catherine GEY, la Principale



Produits Bio



Achat local



Information sur les allergènes: 1. Céréales contenant du gluten 2. Crustacés et produits à base de crustacés 3. Oeufs et produits à base d'oeufs 4. Poissons et produits à base de poissons 5. Arachides et produits à base d'arachides 6. Soja et produits à base de soja 7. Lait et produits à base de lait 8. Fruits à coques 9. Céleri et produits à base de céleri 10. Moutarde et produits à base de moutarde 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l 13. Lupin et produits à base de lupin 14. Mollusques et produits à base de mollusques

A titre exceptionnel, nous nous réservons le droit de modifier les menus pour raisons d'approvisionnement.